



SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.

San Bello



Tipologia Rosso

Annata 2009

Bottiglie prodotte in questa annata 2800

Uve e percentuali

Nebbiolo 100%

Grado alcolico 14,5%

Tipologia terreno

Franco sabbioso a tessitura sciolta

Altitudine vigna

350-450 s.l.m. con esposizione sud-est

Età delle vigne da 55 a 90 anni

Sistema di allevamento

Archetto valtellinese con una densità di impianto di circa 4000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 45q/ha

Periodo della vendemmia

Fine settembre, primi giorni di ottobre, raccolta manuale, l'uva è posta in appassimento naturale in un fruttai a mezza costiera 660 s.l.m.

Vinificazione

In acciaio a temperatura controllata

Periodo di affinamento

6 mesi in acciaio e 30 mesi in legno rovere di piccole dimensioni

NOTE
